Oster™

MODELS
मॉडल

4728, 4729, 4730 & 4731

INSTRUCTION MANUAL

MULTI-USE RICE COOKER WITH UNIFORM COOKING TECHNOLOGY

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

निर्देश पुस्तिका

एक जैसा खाना बनाने की तकनीक वाले राइस कूकर के कई इस्तेमाल

कपया इस उपकरण को इस्तेमाल करने से पहले सभी निर्देश पढें

IMPORTANT SAFEGUARDS

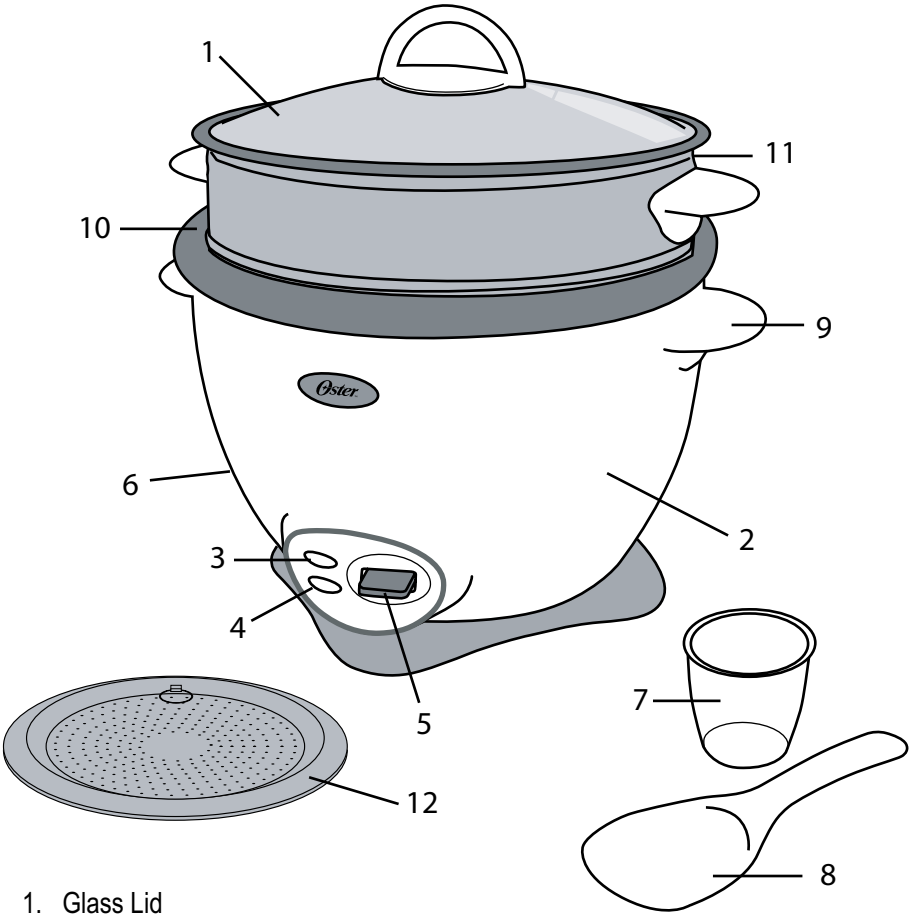
When using electrical appliances, basic safety instructions should always be followed, including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR RICE COOKER.**
- Do not touch hot surfaces. Use pot holders when removing Lid or handling hot containers to avoid steam burns.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the Heating Body in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an Authorized Service Center for examination, repair or adjustment.
- Do not use outdoors.
- Do not let Cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than its intended use.
- Lift and open Lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into the Inner Pot.
- Do not operate this appliance without the Lid in place on the unit. Steam is generated during use.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.
- To disconnect, remove plug from outlet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Glass Lid
2. Heating Body
3. Keep Warm Light (yellow)
4. Cook Light (red)
5. On-Switch Button
6. Power Cord
7. Measuring Cup
8. Paddle
9. Handle
10. Inner Pot
11. Steaming Tray (model 4731 only)
12. Non-Stick Cooking Plate

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Clean the Glass Lid, Inner Pot, Paddle, Steaming Tray (model 4731 only) and Measuring Cup according to the user maintenance instructions.

USING YOUR MULTI-USE RICE COOKER

1. Make sure appliance is unplugged.
2. Measure raw rice for desired amount with the Measuring Cup (180 ml) provided.
3. One cup of the uncooked rice will make about two cups of cooked rice. Maximum of 7 cups (1.2 L) uncooked rice for model 4728. Maximum of 10 cups (1.8 L) uncooked rice for models 4729 and 4731. Maximum of 12 cups (2.2 L) uncooked rice for model 4730. Add rice to Inner Pot.
4. By using the Measuring Cup, add proper amount of water to the rice inside the Inner Pot (for every cup [180 ml] of raw rice, add 1-1/2 cups of water). For sticker rice, add slightly more water. For fluffier rice, use slightly less water.
5. Set the Inner Pot into the Rice Cooker. Make sure that the Inner Pot sits directly in contact with the heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly. Cover with Lid. DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.
6. Plug the Power Cord into an electrical outlet. Activate the Rice Cooker on by pushing down the On-Switch Button down. Make sure the Cook Light (red) is on.
7. After 15 minutes mix the rice. Lift and remove the Lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into the Inner Pot. Use the Paddle or another long handheld utensil to scoop and mix the rice. After mixing, cover the Inner Pot with the Lid.
8. When your rice is cooked, the Rice Cooker will automatically switch to the warm function and the Keep Warm Light (yellow) will turn on. The Rice Cooker will keep the rice warm until the unit is disconnected from the wall outlet.
9. The Rice Cooker will automatically keep rice warm at 60°C – 80°C (140°F – 175°F).
10. When the rice temperature dips below this range, the yellow Keep Warm Light will turn off and the red Cook Light will turn on indicating that the heat preservation process has begun. When the rice temperature reaches 60°C (140°F), the Keep Warm Light (yellow) will once again turn on and the Cook Light (red) will turn off.
11. Allow the appliance to cool completely before cleaning.
    Disconnect the plug from the wall outlet when not in use.

NOTES:

Wash the rice in a separate bowl, prior to cooking, if desired.
For softer rice, we suggest preparing rice and water in the Inner Pot and letting soak for 10 – 20 minutes before cooking.

INSTRUCTIONS TO REHEAT RICE

To reheat cold rice, add 1/4 cup (4 Tbsp.) of cold water per cup of cooked rice, stir to mix, then press On-Switch Button to start cooking.

When rice is warm, the Rice Cooker will automatically switch to the keep warm function.

USING THE STEAMING TRAY (MODEL 4731 ONLY)

Steam cooking vegetables retains more nutrients than boiling or baking, while preserving the bright, natural color.

1. Prepare vegetables by washing, peeling and then cutting into smaller sized pieces.
2. Make sure the unit is unplugged.
3. Fill the Inner Pot with the appropriate amount of water. (See Chart)
4. Set the Inner Pot into the heating body. Make sure that the Inner Pot sits directly in contact with the heating plate.
5. Place vegetables in the Steaming Tray and position the Tray on top of the Inner Pot. Cover with Lid. **DO NOT OPERATE THIS UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.**
6. Plug the Power Cord into a wall outlet. Activate the Rice Cooker by pushing down the On-Switch Button. Make sure the red Cook Light is on.
7. Time the cooking manually according to the chart below. The unit will automatically switch to the keep warm cycle once all the water evaporates. If all the water evaporates and you wish to extend the cooking cycle, add more water.
8. Once the vegetables have been steamed according to your personal preference, remove the Steamer Tray from the Rice Cooker.
9. Disconnect from the wall outlet and allow the unit to cool completely before cleaning.

VEGETABLE	QUANTITY	WATER	TIME
Green Beans	300 g / 10 ounces	50 ml / 1/3 Cup	30-35 minutes
Broccoli	300 g / 10 ounces	50 ml / 1/3 Cup	30-35 minutes
Carrots (Sliced)	200 g / 8 ounces	50 ml / 1/3 Cup	30-35 minutes
Cauliflower	200 g / 8 ounces	50 ml / 1/3 Cup	30-35 minutes
Corn (Kernel)	300 g / 10 ounces	50 ml / 1/3 Cup	40-45 minutes
Peas	300 g / 10 ounces	50 ml / 1/3 Cup	30-35 minutes
Spinach	150 g / 5 ounces	50 ml / 1/3 Cup	20-30 minutes
Mixed Vegetables	300 g / 10 ounces	50 ml / 1/3 Cup	30-35 minutes

NOTE: These times are approximate. It is recommended that you monitor the steaming process and adjust the cooking time according to your preference. Stir vegetables occasionally during the cooking process. When cooking rice, steaming times may vary.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance should be cleaned after every use.

1. Unplug the Rice Cooker from the wall outlet when not in use or before cleaning. Never immerse the Heating Body in water or any other liquid! Allow the Rice Cooker to cool completely before cleaning.

2. Do not use abrasive cleaners or scouring pads or steel wool to clean the Rice Cooker.

3. Heating Body: lightly wipe the exterior with a damp cloth or sponge. DO NOT IMMERSE HEATING BODY INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID. Dry thoroughly with a soft cloth.

4. Inner Pot: fill with hot water and let sit for a while and then wash with hot, soapy water using a sponge and dry thoroughly with a cloth or use dishwasher.

5. Lid, Measuring Cup, Paddle and Steaming Tray: wash in warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry. CAUTION: handle the Lid with extreme care, as it may become slippery when wet or use dishwasher.

6. Heating plate: grains of rice or other foreign matter may stick to the heating plate. These must be removed to prevent inadequate cooking. To remove cooked rice, smooth sandpaper can be used. Smooth out and polish the spot for good contact between the heating plate and the bottom of the Inner Pot.

7. There are no user serviceable parts inside this appliance. Do not attempt to repair this appliance yourself as you could render it dangerous to use.

WARRANTY

Sunbeam Products, Inc doing business as Jarden Consumer Solutions, its affiliates and subsidiaries (hereinafter collectively referred to as “SPI”) warrant that, for a period of two (2) years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship (the “Warranty”). Please preserve the Warranty Card and Cash Memo duly stamped and signed by the dealer, as this will be required for any claims under this Warranty.

- The rights and benefits under this Warranty are additional to your statutory rights, which are not affected by this Warranty.
- During the period Warranty, SPI at its choice will repair or replace this product or any component of the product found to be defective free of cost through (the Dealer from whom the product was purchased or through the service center listed in card-business people to confirm), provided that:
  - SPI is promptly informed of the defect.
  - The product has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by the person other than a person authorized by SPI.
- No rights are given under the Warranty to a person acquiring the product second hand.
- Any repaired or replaced product will be warranted on these terms for the remaining portion of the Warranty in the country where the product was purchased.
- Liability for consequential loss or damage is neither accepted nor is it implied.
- The following are not covered under SPI’s Warranty:
  a. If product was used in any manner other than the intended use.
  b. If product has not been used according to the instruction manual/User’s Manual, included with the product.
  c. If defects are caused by improper or reckless use.
  d. If product was altered or repaired by anyone other than those authorized by the national manufacturer, importer or respective merchant.
  e. Use of incorrect current or voltage or faulty electric power supply.
  f. Normal wearing and tearing of parts and accessories resulting from regular use.
  g. Damages resulting from transportation, accidents, mishandling or negligence on the part of the customer.
  h. The following part/components:
     • Glass container
     • Light bulb
     • Accessories
  i. Industrial or commercial use of product.
  j. The serial number is tampered with

Waste electrical products should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.

AUTHORIZED SERVICE CENTERS

CITY	NAME OF THE SERVICE CENTRE	Area Covered
Bangalore	M/S Electrocare Mr. Naveen K.R. No. 151/1, Second Main 7th Cross, Charajpet, Bangalore - 01 Ph: 080-26605762/65993911 electrocarenaveen@gmail.com	All city
Mumbai	M/S S P Services Mr Santosh Palkar Abdul sattar compound Fittwala Road Elphisten West Mumbai Tel: 24326726, 22933687 santosh.palkar@rediffmail.com	All City
Delhi	M/S Global Power Link Mr Vivek Babbar 207, Chetak Complex, 5LSC Pocket B&E Market, Dilshad Garden Delhi-95 Tel: 011-22125888,9818669497 globalpowerlink@gmail.com	East & south Delhi
	M/S Kitchen Care Service Mr Sanjay Dhar B-5, Gayatri palace, Naharpur opp Sec-7, Rohini, Behind Bank of Baroda Delhi - 110085,M 9811826090,9310005081 Tel; 011-65471314, 27043840 kitchenkare_sk2006@yahoo.com	North & West Delhi
Ahmedabad	M/S Kanishka Enterprises 101, Sudarshan complex, Nr, Mithakhali under bridge, Navrangpura, Ahmedabad-380008 Mr Ashok Malhotra tel-079-26406263, 30000561,9427616266 kanishka.enterprises@yahoo.com	Ahmedabad City
Punjab	M/S Utility Services 1169/1, Harnam Nagar Model Town, Ludhiana Punjab Contact person Mr Harsh Bhalla tel-0161-2431146, 5178421,9417932746 utilityservices@sify.com	Ludhiana, Jalandhar, Chandigarh
Indore	M/S Seen Ages LG-1, Sushila Complex 130, Jail road, Indore-452003 Contact person Mr Nitin Neme Tel: 0731-2436032, 3254273, 9303270873 seenagesindore@yahoo.co.in	Indore, Ujjain, Ratlam
Kerala	Speed EX Services Perue Estate Ist Floor,B4 Kizhavana Road,Kochi - 15. Kerala ph:0484-2356117,4029847 speedexpower@yahoo.com Mr.Shafi : 09447209147 : 09947202384	Kochi (Ernakulam)
Pune	M/s Shree Ganraj Services Shop no –8, Shri Ganesh Gayatri Complex 291 Sombar Peth, Pune – 411011. Ph.No. 020-32949014,9326029436 Mr Rajesh / Ganesh shreeganraj_s@yahoo.com	Pune, Pimpri & Chinchwad
Kolkata	M/S Southern Services 3-A, Ishwar Ganguly Street. Rash Bihari, Kolkata - 700026 West Bengal Ph: 033-24196265, 24665915 Mr Ajay Nag/ Mr Shankar Das Gupta serthernservice@yahoo.co.in	Kolkata

AUTHORIZED SERVICE CENTERS CONT.

CITY	NAME OF THE SERVICE CENTRE	Area Covered
Goa	M/S Bhart Electronics Behind main GPO Panaji, Goa- 403001 Ph:0832-2224862, 2422478, 9423889186 Mr. S.R. Desai Kedardesai@yahoo.com	Panjim,Madgoa
Mumbai	After Sales Service B-204.Universal Business Park Chandivali Farm Road, Andheri(E) Mumbai- 400072, Maharastra. Ph:022-40993107,18001026300, 9987092532 Mr.Prashant Singh Psingh@jardencs.com	
Hyedrabad	M/S Sudarshan Enterprises Shop no. 207. 2nd Floor MCH Complex, Putli wali Kothi Hyderabad- 500095 Ph:040-32940771,24740582 9866010582, 9246535795 Mr. Mandala Ramu sudarshan9999@yahoomail.com	Hyedrabad city

सुरक्षित रहने के महत्वपूर्ण उपाय

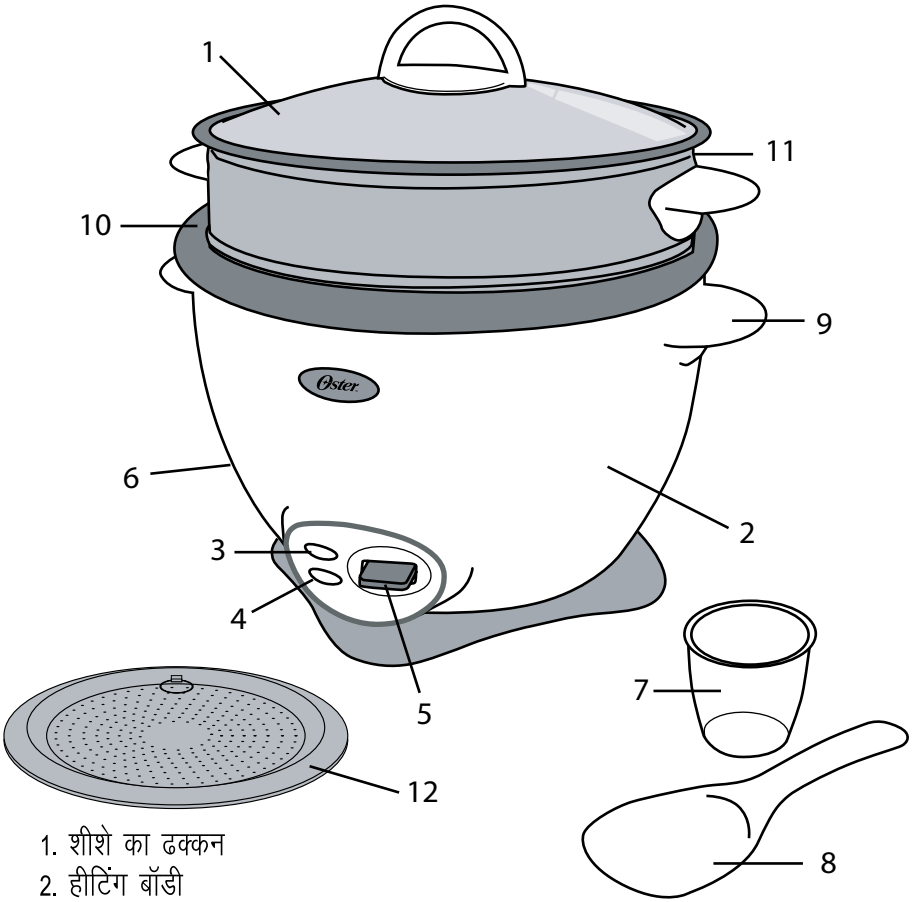
इलेक्ट्रिकल उपकरण इस्तेमाल करते हुए सुरक्षा के मूल निर्देशों का हमेशा पालन करना चाहिये, जो निम्नलिखित हैं :

- **अपना राईस कूकर इस्तेमाल करने से पहले सभी निर्देश पढ़ें।**
- गर्म सतहों को न छुएं। गर्म भाप से बचने के लिये ढक्कन हटाते हुए या गर्म बर्तनों को पकड़ने के लिये पॉट होल्डर्स इस्तेमाल करें।
- बिजली के झटके के जोखिम से बचने के लिये, हीटिंग बॉडी को पानी या अन्य तरल पदार्थ में न डुबोएं।
- जब कोई उपकरण बच्चों के नजदीक इस्तेमाल किया जाता है तो नजदीकी ध्यान रखना जरूरी होता है।
- जब इस्तेमाल में न हो तो आउटलेट से प्लग निकाल दें। पार्ट्स लगाने या निकालने से पहले प्लग निकाल दें और सफ़ाई करने से पहले ठंडा होने दें।
- किसी भी उपकरण को टूटी हुई तार या प्लग के साथ, या उपकरण खराब होने के बाद या किसी भी तरह से नुकसान होने पर नहीं चलाएं। उपकरण को जांच, रिपेयर या एडजस्टमेंट के लिये ऑथोराइज़्ड सर्विस सेंटर ले जायें।
- घर से बाहर इस्तेमाल न करें।
- तार को टेबल या काउंटर के किनारे से न टांगें, या गर्म सतहों को न छुएं।
- गर्म गैस या इलेक्ट्रिक बर्नर, या गर्म हुए ओवन पर या इनके पास न रखें।
- गर्म खाने या पानी या अन्य गर्म तरल पदार्थ से भरे हुए उपकरण को उठा कर कहीं रखते हुए बेहद सावधानी जरूर बरतें।
- बताये गये इस्तेमाल के अलावा उपकरण को किसी अन्य तरह से इस्तेमाल न करें।
- भाप से जलने से बचने के लिये ढक्कन सावधानी से उठा कर खोलें व पानी को अन्दर के बर्तन में गिरने दें।
- इस उपकरण को यूनिट पर ढक्कन को अपनी जगह पर लगाये बिना न इस्तेमाल करें। इस्तेमाल के दौरान भाप पैदा हो जाती है।
- इस उपकरण के निर्माता द्वारा सिफ़ारिश न की गई एक्सैसरी अटैचमेंट्स इस्तेमाल करने से नुकसान हो सकता है।
- अगर एक लम्बी अलग की जा सकने वाली पावर–सप्लाई की तार या एक्सटेंशन कोर्ड इस्तेमाल की जाती है, तो (1) एक्सटेंशन कोड की मार्क की गई इलेक्ट्रिकल रेटिंग को व्यवस्थित करना चाहिये ताकि यह काउंटरटॉप या टेबलटॉप पर न लिपटे जहां यह बच्चों द्वारा खींची जा सकती हो या न चाहते हुए भी लिपट सकती हो।
- यह उपकरण उन व्यक्तियों और बच्चों के लिये नही है जो कि अपंग, संवेदी, मानसिक अक्षमता और अनुभव या ज्ञान का आभाव हो जब तक की अनुभवी व्यक्ति उपयोग और सुरक्षा के निर्देश न दें। बच्चों की सुरक्षा के लिये निगरानी करनी चाहिये कि वह उपकरण के साथ खेलें नही।
- जब उपकरण का उपयोग बच्चों या अक्षम व्यक्तियों के निकट करना है तो निगरानी आवश्यक है।

यह यूनिट सिर्फ़ घर में इस्तेमाल करने के लिये है।

इन निर्देशों को सरक्षित रखें

उपकरण का वर्णन



1. शीशे का ढक्कन
2. हीटिंग बॉडी
3. कीप वार्म लाइट(पीली)
4. कुक लाइट(लाल)
5. ऑन–स्विच बटन
6. पावर कोर्ड
7. मैज़रिंग कप
8. पैडल
9. हैंडल
10. अन्दर का बर्तन
11. स्टीमिंग ट्रे (केवल मॉडल 4731)
12. नान स्टिक पलेट

इस्तेमाल के लिये निर्देश

पहली बार इस्तेमाल करने से पहले

कांच का ढक्कन, अन्तः पात्र, चमचा, भाप की ट्रे केवल मॉडल 4731 के लिये तथा माप कप को निर्देश अनुसार साफ कर लें।

आपका मल्टी–यूज़ राईस कूकर इस्तेमाल करना

1. पक्का कर लें कि उपकरण का प्लग निकला हुआ है।
2. दिये गये मैज़रिंग कप से मनचाही मात्रा में कच्चे चावल मापें (180 मि० ली०)
3. एक बिना पके चावल का कप लगभग दो कप पके हुए चावल बनायेगा। मॉडल 4728 के लिये अधिकतम 7 कप (1.2 लीटर) कच्चे चावल। मॉडल 4729 और 4731 के लिये अधिकतम 10 कप (1.8 लीटर) कच्चे चावल। मॉडल 4730 के लिये अधिकतम 12 कप (2.2लीटर) कच्चे चावल। अन्दर के बर्तन में चावल डालें।
4. मैज़रिंग कप इस्तेमाल करते हुए, अन्दर के बर्तन में चावलों में पानी की सही मात्रा मिलाएं–प्रत्येक कप के लिये (180 मि० ली०) कच्चे चावल, 1–1/2 कप पानी मिलाएं। चिपचिपे चावलों के लिये थोड़ा ज्यादा पानी मिलाएं। फूले हुए चावलों के लिये थोड़ा कम पानी इस्तेमाल करें।
5. राईस कूकर में अन्दर का बर्तन रखें। अन्दर के बर्तन को दाईं से बाईं ओर थोड़ा हिलाएं जब तक कि यह ठीक से बैठ नहीं जाता यह पक्का कर लें कि अन्दर का बर्तन हीटिंग प्लेट के साथ सीधे सम्पर्क में है। ढक्कन से ढक दें। यह उपकरण खुला हुआ इस्तेमाल न करें। इस्तेमाल के दौरान भाप पैदा होती है।
6. बिजली की तार का प्लग बिजली के आउटपुट में लगाएं। ऑन–स्विच को नीचे दबा कर राईस कूकर को चालू करें। पक्का कर लें कि कुक लाईट (लाल) ऑन है।
7. 15 मिनट बाद चावल मिक्स कर लें। भाप से जलने से बचने के लिये ढक्कन को उठा कर ध्यान से हटाएं और पानी को अन्दर के बर्तन में गिरने दें। चावल को हिलाने और मिक्स करने के लिये पैडल या कोई कड़छी इस्तेमाल करें। मिक्स करने के बाद, अन्दर के बर्तन को ढक्कन से ढक दें।
8. जब आपके चावल पक जायेंगे तो राईस कूकर अपने आप वार्म फ़ंक्शन के लिये स्विच ऑऩ हो जायेगा और वार्म लाइट (पीली) को ऑन कर देगा।
9. राईस कूकर चावल को 140 डिग्री फेहरनहाइट–175 डिग्री फेहरनहाइट (60 डिग्री सेलसियस–80 डिग्री सेलसियस) तक वार्म रखेगा।
10. जब चावलों का तापमान इस रेंज से नीचे आ जायेगा तो पीली कीप वार्म लाइट ऑफ़ हो जायेगी और लाल कुक लाइट यह दर्शाने के लिये ऑन हो जायेगी कि गर्मी बचाने की प्रक्रिया शुरू हो गई है। जब चावलों का तापमान 140 डिग्री फेहरनहाइट तक पहुंचता है तो कीप वार्म लाइट (पीली) एक बार फिर से ऑन जो जायेगी और कुक लाईट (लाल) ऑफ़ हो जायेगी।
11. साफ़ करने से पहले उपकरण को पूरी तरह से ठंडा होने दें। जब इस्तेमाल में न हो तो उपकरण का प्लग दीवार के आउटलेट से निकाल दें।

नोट्स :

चावलों को पकाने से पहले अगर चाहें तो अलग बाउल में धोएं।

ज्यादा नर्म चावलों के लिये हम चावलों को अन्दर के बर्तन में चावल और पानी डाल कर पकाने और पकाने से पहले 10–20 मिनट के लिये भिगो कर रखने की सलाह देते हैं।

चावलों को दोबारा गर्म करने के लिये निर्देश

ठंडे चावलों को दोबारा गर्म करने के लिये, प्रत्येक एक कप पके हुए चावलों के लिए 1/4 कप (4 बड़े चम्मच) ठंडा पानी मिलाएं, मिक्स करने के लिये हिलाएं, फिर कुकिंग शुरू करने के लिये ऑन स्विच बटन बदाएं।

जब चावल गर्म हो जायेंगे तो राईस कूकर कीप वार्म फंक्शन पर अपने आप चला जायेगा।

स्टीमिंग ट्रे इस्तेमाल करना

भाप से पकाई गई सब्जियाँ, उबाली या बेक की गई सब्जियों के मुकाबले ज्यादा चमकदार एवं पौष्टिक रहती है तथा उनका प्राकृतिक रंग भी बरकरार रहता है।

1. सब्जियों को धोकर, छील कर और फिर छोटे साइज़ के टुकड़ों में काट कर तैयार करें।
2. पक्का कर लें कि यूनिट का प्लग निकला हुआ है।
3. अन्दर के बर्तन को पानी की सही मात्रा के साथ भरें।(चार्ट देखें)
4. अन्दर के बर्तन को हीटिंग बॉडी में सेट करें। पक्का कर लें कि अन्दर का बर्तन हीटिंग प्लेट के साथ सीधे सम्पर्क में है।
5. सब्जियों को स्टीमिंग ट्रे में रखें और ट्रे को अन्दर के बर्तन के ऊपर रखें। ढक्कन से ढकें। **इस यूनिट को खुला इस्तेमाल न करें। इस्तेमाल के दौरान स्टीम पैदा होती है।**
6. बिजली की तार का प्लग दीवार के आउटलेट में लगाएं। ऑन स्विच बटन नीचे दबा कर राईस कूकर को चालू करें। पक्का कर लें कि कुक लाइट ऑन है।
7. कुकिंग के समय को नीचे दिये गये चार्ट के अनुसार हाथों से सेट करें। सारा पानी भाप बन कर उड़ जाने के बाद यूनिट अपने आप कीप वार्म पर चला जायेगा। अगर सारा पानी भाप बन कर उड़ जाता है और आप कुकिंग सायकल बढ़ाना चाहते हैं तो और पानी मिलाएं।
8. आपकी व्यक्तिगत पसन्द के अनुसार सब्जियों को भाप मिलने के बाद, स्टीमर ट्रे को राईस कूकर से हटा दें।
9. दीवार के आउटलेट से प्लग हटा दें और यूनिट को साफ़ करने से पहले पूरी तरह से ठंडा होने दें।

सब्जियां	मात्रा	पानी	समय
हरी फलियां	10 ओंस/300 ग्राम	1/3 कप/50 एम एल	30–35 मिनट
हरी फूलगोभी	10 ओंस/300 ग्राम	1/3 कप/50 एम एल	30–35 मिनट
गाजर(कटी हुई)	8 ओंस/200 ग्राम	1/3 कप/50 एम एल	30–35 मिनट
फूलगोभी	8 औंस/200 ग्राम	1/3 कप/50 एम एल	30–35 मिनट
कॉर्न(कर्नेल)	10 ओंस/300 ग्राम	1/3 कप/50 एम एल	40–45 मिनट
मटर	10 ओंस/300 ग्राम	1/3 कप/50 एम एल	30–35 मिनट
पालक	5 ओंस/150 ग्राम	1/3 कप/50 एम एल	20–30 मिनट
मिली–जुली सब्जियां	10 ओंस/300 ग्राम	1/3 कप/50 एम एल	30–35 मिनट

नोट करें : ये समय लगभग हैं। यह सिफ़ारिश की जाती है कि आप स्टीमिंग प्रक्रिया पर ध्यान दें और अपनी पसन्द के अनुसार कुकिंग का समय एडजस्ट करें। सब्जियों को कुकिंग प्रक्रिया के दौरान कभी–कभार हिलाएं। जब चावल पक रहे हों तो स्टीमिंग टाइम अलग हो सकते हैं।

इस्तेमाल करने वाले के लिये रख–रखाव करने के निर्देश

यह उपकरण प्रत्येक इस्तेमाल के बाद साफ़ किया जाना चाहिये।

1. जब इस्तेमाल में न हो या साफ़ करने से पहले राईस कूकर का प्लग दीवार के आउटलेट से निकाल दें। हीटिंग बॉडी को पानी या किसी अन्य तरल पदार्थ में कभी न डुबोएं! साफ़ करने से पहले राइस कूकर को पूरी तरह से ठंडा होने दें।

2. राइस कूकर साफ़ करने के लिये तेज क्लीनर्स या घिसने वाले पैड्स या स्टील वूल इस्तेमाल न करें।

3. हीटिंग बॉडी : गीले कपड़े या स्पोंज से बाहरी भाग हल्के से पोंछें।
   हीटिंग बॉडी को पानी या किसी अन्य तरल पदार्थ में न डुबोएं।
   नर्म कपड़े के साथ पूरी तरह से सुखाएं।

4. अन्दर का बर्तन : गर्म पानी भरें और थोड़ी देर के लिये छोड़ दें और फिर स्पोंज इस्तेमाल करके गर्म, साबुन वाले पानी के साथ धोएं और कपड़े के साथ पूरी तरह से सुखाएं या डिशवाशर इस्तेमाल करें।

5. ढक्कन, मैज़रिंग कप, पैडल और स्टीमिंग ट्रे : गुनगुने, साबुन वाले पाानी में धोएं। पूरी तरह से पानी से निकालें और सुखाएं। सावधानी : ढक्कन को बेहद ध्यान से संभालें, क्योंकि यह जब यह गीला होता हैं तो यह चिकना हो सकता है। या डिशवाशर इस्तेमाल करें।

6. हीटिंग प्लेट : हीटिंग प्लेट पर चावल के दाने या अन्य विदेशी चीजें चिपक सकती हैं। अपर्याप्त कुकिंग को रोकने के लिये इन्हें जरूर हटाया जाना चाहिये। पके हुए चावल हटाने के लिये मुलायम सैंडपेपर इस्तेमाल किया जा सकता है। हीटिंग प्लेट और अन्दर के बर्तन के निचले हिस्से के बीच अच्छे सम्पर्क के लिये उस जगह को मुलायम और चमका कर रखें।

7. इस उपकरण में स्वयं सर्विस करने लायक कोई पार्ट्स नहीं हैं। इस उपकरण को अपने आप रिपेयर करने की कोशिश न करें क्योंकि इससे आप इसे इस्तेमाल करने के लिये खतरनाक बना सकते हैं।

वारंटी

सनबीम प्रोडक्ट्स, इनक. जार्डन कंज़्यूमर सोल्यूशन्स के तौर पर बिजेनस कर रहा है, इससे जुड़े हुए लोग और सहयोगी (संयुक्त रूप से ''एस पी आई'' के तौर पर देखा जाता है) खरीदने की तारीख से लेकर दो – (2) साल की वारंटी देते हैं, कि यह प्रोडक्ट मैटीरियल और कारीगरी (''वारंटी'') में दोष मुक्त होगा। कृपया डीलर द्वारा मुहर लगा और हस्ताक्षर किया गया वारंटी कार्ड और कैश मैमो संभाल कर रखें क्योंकि इस वारंटी के अंतर्गत किसी अधिकार के लिये इसकी जरूरत पड़ेगी।

- इस वारंटी के अंतर्गत अधिकार और फायदे आपके कानूनी अधिकारों के अलावा हैं जिन पर इस वारंटी द्वारा प्रभाव नहीं पड़ेगा।
- वारंटी पीरियड के दौरान, एस पी आई अपनी मर्जी से इस प्रोडक्ट या अगर प्रोडक्ट का कोई पुर्जा खराब पाया जाता है तो उसे (जिस डीलर से प्रोडक्ट खरीदा गया था या कार्ड–बिजेनस पीपुल की सूची में दिये गये सर्विस सेंटर) द्वारा मुफ़्त मरम्मत करवायेगी या बदलवायेगी, बशर्ते :
  - एस पी आई को खराबी की तुरन्त सूचना दी जाती है।
  - प्रोडक्ट से किसी भी तरह की छेड़छाड़ नहीं की गई हो या दुरूपयोग न किया गया हो या एस पी आई द्वारा अधिकृत व्यक्ति के अलावा किसी अन्य व्यक्ति द्वारा मरम्मत न किया गया हो।
- वारंटी में पुराना / सेकिंड हैंड प्रोडक्ट प्राप्त करने वाले व्यक्ति को कोई अधिकार नहीं दिये गये हैं।
- किसी भी मरम्मत किये गये या बदले गये प्रोडक्ट की वारंटी इन शर्तों पर दी जायेगी कि वारंटी का बचा हुआ भाग उसी देश में दिया जायेगा जहां से यह प्रोडक्ट खरीदा गया था।
- खोने या नुकसान होने के लिये देनदारी न स्वीकार की जाती है न ही लागू होती है।
- निम्नलिखित चीजें एस पी आई की वारंटी के अंतर्गत नहीं आती हैं :
  1. अगर प्रोडक्ट बताये गये इस्तेमाल के अलावा किसी अन्य तरीके से इस्तेमाल किया जाता है।
  2. अगर प्रोडक्ट निर्देश पुस्तिका जो प्रोडक्ट के साथ आता है उसके अनुसार इस्तेमाल नहीं किया गया है।
  3. अगर खराबी गलत या लापरवाही से इस्तेमाल द्वारा हुई हैं।
  4. अगर प्रोडक्ट में राष्ट्रीय निर्माता, आयातक या संबंधित मर्चैंट द्वारा अधिकृत व्यक्ति की बजाय किसी अन्य द्वारा बदलाव या मरम्मत किया गया है।
  5. गलत करंट या वोल्टेज या बिजली की खराब सप्लाई का इस्तेमाल।
  6. नियमित इस्तेमाल के परिणामस्वरूप पार्ट्स और एक्सैसरीज़ का सामान्य घिसाव।
  7. लाने–ले जाने, दुर्घटना, गलत तरह से संभालने या ग्राहक की ओर से लापरवाही के परिणाम स्वरूप होने वाल नुकसान
  8. निम्नलिखित भाग / पुर्जे :
     - कांच का डिब्बा
     - रोशनी का बल्ब
     - एक्सैसरीज़
  9. प्रोडक्ट का औद्योगिक या व्यापार के लिये इस्तेमाल।
  10. सीरियल नम्बर से छेड़छाड़ की गई हो।

बेकार इलेक्ट्रिकल प्रोडक्ट्स को घर के कूड़े के साथ न फेंकें। कृपया जहां सुविधाएं मौजूद हैं वहां रिसायकल करें।

अधिकश सर्विस सेंटर

शहर	सर्विस सेंटर का नाम	कवर किये गये इलाके
बैंगलोर	इलेक्ट्रोकेयर श्री. नवीन के.आर. नं. 151/1, सेकिंड मेन 7वां क्रॉस, चाराजपेत, बैंगलोर–01 फोन: 080—26605762, 65993911 electrocarenaveen@gmail.com	सभी शहर
मुम्बई	एस पी सर्विसेज़ श्री. संतोष पालकर अब्दुल सत्तार कम्पाउंड, फितवाला रोड़ एल्फिसतेन वेस्ट, मुम्बई फोन: 022—24326726, 22933687 santosh.palkar@rediffmail.com	सभी शहर
दिल्ली	ग्लोबल पावर लिंक श्री विवेक बब्बर 207, चेतक कम्पलैक्स, 5 एल एस डी पॉकेट बी एंड ई मार्केट, दिलशाद गार्डन नई दिल्ली–95 फोन: 011—22125888, 09818669497 globalpowerlink@gmail.com	पूर्वी और दक्षिणी दिल्ली
	किचन केयर सर्विस श्री संजय धर बी–5, गायत्री पैलेस, नाहारपुर सामने: सेक्टर–7, रोहिणी, बैंक ऑफ़ बड़ौदा के पीछे दिल्ली–110085, मोबाइल: 09811826090, 09310005081 फोन: 011—65471314, 27043840 kitchenkare_sk2006@yahoo.com	उत्तरी और पश्चिमी दिल्ली
अहमदाबाद	कनिष्का इंटरप्राइज़ 101, मिठाखाली अंडर ब्रिज, नवरंगपुरा, अहमदाबाद–380008 श्री अशोक मल्होत्रा फोन: 079—26406263, 30000561, 09427616266 kanishka.enterprises@yahoo.com	अहमदाबाद शहर
पंजाब	यूटिलिटी सर्विसेज़ 1169/1, हरनाम नगर मॉडल टाउन, लुधियाना, पंजाब श्री हर्ष भल्ला फोन: 0161—2431146, 5178421, 09417932746 utilityservices@sify.com	लुधियाना, जालंधर, चंडीगढ़
इंदौर	सीन एजेंज़ एल जी–1, सुशीला कम्पलैक्स 130, जेल रोड़, इंदौर–452003 श्री नितिन नेम फोन: 0731—2436032, 3254273, 09303270873 seenagesindore@yahoo.co.in	इंदौर, उज्जैन, रतलाम
केरल	स्पीड एक्स सर्विसेज़ पेरयू एस्टेट, पहली मंजिल, बी4 किज़हावाना रोड़, कोची–15, केरल फोन : 0484—2356117, 4029847 speedexpower@yahoo.com श्री शफ़ी: 09447209147, 09947202384	कोची(इरनाकुलम)
पूना	श्री गणराज सर्विसेज़ दुकान नं.:8, श्री गणेश गायत्री कम्पलैक्स, पूना–411011 फोन: 020—32949014, 09326029436 श्री राजेश/गणेश shreeganraj_s@yahoo.com	पूना, पिम्परी और चिंचावाढ़
कोलकता	सर्दन सर्विसेस् 3–अ, ईश्वर गांगुली रोड रास बिहारी, कोलकता–700026 पश्चिम बंगाल श्री अजय नाग/श्री शंकर दास गुप्ता फोन: 033–24196265, 24665915 serthernservice@yahoo.co.in	कोलकता

अधिकृत सर्विस सेंटर

शहर	सर्विस सेंटर का नाम	कवर किये गये इलाके
गोवा	भारत इलेक्ट्रानिक्स जी पी ओ के पीछे पणजी गोवा 403001 फोन न0 0832 2224862, 2422478 9423889186 श्री एस, आर, देसाई kedardesai@yahoo.com	पणजी , मडगांव
मुंबई	मुंबई बिक्री के बाद सेवा बी 204, युनिवर्सल बिज़नस पार्क चांदिवली फार्म रोड, अंधेरी (ईस्ट) मुंबई 400072, महारोष्ट्रा फोन न0 022 40993107, 18001026300 श्री प्रशांत सिंह Psingh@jardencs.com	
हैदराबाद	सुर्दशन इंटरप्राइज दुकान नः 207, दूसरा तल एम, सी, एच, कॉम्पलैक्स, पुतली वाली कोठी हैदराबाद–500095 फोन न–040–32940771, 24740582 9866010582, 9246535795 श्री रामू मंडला हैदराबाद Sudarshan9999@yahoomail.com	हैदराबाद शहर

WARRANTY CARD

©2009 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved. Manufactured by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, 2381 Executive Center Drive, Boca Raton, Florida 33431 U.S.A.
Distributed by Jarden Consumer Solutions of India Private Limited, Unit B-204, Universal Business Park, Off Saki Vihar Road, Chandivli Farm Road, Andheri (E) Mumbai 400 072, India.

1-800-102-6300

2009 सनबीम प्रोडक्ट्स, इंक जॉर्डन कंज़्युमर सल्युशन के रूप में व्यापार करते हैं।
सर्वाधिकार सुरक्षित। सनबीम प्रोडक्ट्स इंक द्वारा निर्मित जो जॉर्डन कंज़्युमर सल्युशन के रूप में व्यापार करते हैं, 2381 एक्ज़िक्यूटिव सेंटर ड्राइव, बोका रेटन, फ्लोरिडा 33431, यूएसए
जॉर्डन कंज़्युमर सल्युशन ऑफ इंडिया प्रा. लि., यूनिट बी–204, यूनिवर्सल बिजनेस पार्क, साकी विहार रोड के सामने, चांदीवली फार्म रोड, अंधेरी (ई) मुम्बई 400072, भारत द्वारा वितरित

1-800-102-6300

Model No. : _____
मॉडल नं.

Date of Purchase : _____
खरीदने की तारीख

Dealer's Stamp : _____
डीलर की मुहर

Printed in China
चीन में प्रकाशित

P.N. 130797
CBA -060909